



PORTRÄT LUISA JORDAN

**Fokussiert auf das Wesentliche,
die kulinarische Welt im Blick.**

Und die bringt Luisa Jordan, Tochter des Hauses, kreativer Frei- und Mühlengeist durch und durch, jetzt in ihre Heimat zurück. Nach Rheinhessen, nach Außerhalb N°1, in Jordan's Untermühle, direkt an den Herd des neuen Restaurants „Lus – BUNTER GENUSS“ mit innovativem Gastrokonzept und kulinarischer Neuausrichtung.



**GESTATTEN LUISA JORDAN,
KURZ UND GUT „LÜ“
OHNE SCHNICKSCHNACK,
GANZ KLAR VOM KLANG
UND IM GEDANKEN.**

Lus

BUNTER GENUSS

EIN SOLIDES FUNDAMENT

ERLERNT BEI DEN „GROSSEN“!

Am 16.05.1995 geboren in Mainz ist Luisa Jordan ein „Gastrokind“ durch und durch. Von Anfang an war sie mit ihrem aufgeweckten Wesen stets mittendrin statt nur dabei. 2014 fiel der Entschluss eine Kochlehre zu absolvieren. Dafür zog es Luisa nach Bayern ins Schloss Elmau bei Garmisch-Partenkirchen, eines der besten Hotels Deutschlands. 2017 folgte auf den erfolgreichen Lehrabschluss die Verpflichtung in deren sterneprämiertes Gourmetrestaurant Luce d'Oro (1 Michelin Stern unter Küchenchef Mario Paeck) ebenfalls in Elmau. Luisa konnte im Team unter dem späteren Küchenchef Christoph Rainer an den Erfolg anknüpfen und sogar 2 Michelin Sterne in das Luce d'Oro holen. Nach 1,5 Jahren war es an der Zeit für einen Wechsel und Lus Weg führte in die Großstadt.



IMMER WEITERWACHSEN

WURZELN SCHLAGEN?!

In Berlin galt es für Luisa, neue Impressionen zu sammeln. Die ideale Adresse dafür war das Restaurant Facil (2 Michelin Sterne) unter der Leitung von Küchenchef und Aroma-Virtuose Michael Kempf. Doch es war für Luisa noch nicht an der Zeit, Wurzeln zu schlagen. Es zog sie zurück in ihre Heimat, in Jordan's Untermühle. Geplant war es als ein Zwischenstopp, bevor es wieder hinaus gehen sollte in die weite Welt. Doch Pläne sind auch manchmal nur gemacht, um geändert zu werden. Zuhause ist es für Luisa am schönsten und sie beschloss, sich ihren vielen Herzensprojekten zu widmen. Die Wörter „Langeweile“ und „Stillstand“ kennt Luisa Jordan nicht, daher entschied sie sich Ende 2021, die Ausbildung zur Küchenmeisterin zu beginnen, die sie mit Erfolg absolvierte.

EINE NEUE ÄRA BEGINNT

DIE WELT AUF DEM TELLER!

Lu liebt ihren Beruf, der echte Berufung ist. Seit jeher ist die Küche Luisas Wohlfühlort und Inspirationsquelle. Zwischen dampfenden Töpfen und brutzelnden Pfannen kann Luisa – wirklich und wahrhaftig – entspannen und abschalten. „Dieses besondere Gefühl, dass jemand mit einem Lächeln im Gesicht hinter dem Herd steht, der sein Bestes gibt, um den Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten, ja, das möchte ich unseren Gästen im Haus vermitteln,“ erklärt Lu.

Nun ist es für Lu an der Zeit mit ihrem eigenen Projekt durchzustarten. Mit „Lus – BUNTER GENUSS“ schlägt sie in Jordan's Untermühle eine neue Richtung ein. Kunterbunt, schwungvoll und wohltuend lässt sich Lus Küchenlinie beschreiben. Sie ist knackig, frisch, anders und ehrt die regionalen Schätze, stützt sich auf Einflüsse aus aller Herren Länder und bringt letztendlich gekonnt „Die Welt auf dem Teller“.

Mit einem täglich wechselnden drei Gänge-Menü werden Hotelgäste ebenso verwöhnt, wie à la Carte Gäste. Letztere sind ausdrücklich gewünscht und willkommen. „Ich sehe Lus – BUNTER GENUSS als Bereicherung für Köngernheim und die gesamte Region“, untermauert Luisa ihren Entschluss, sich speziell auch um die einheimischen Gäste zu kümmern. Viel Energie und genügend Atem dafür hat sie jedenfalls.

Auch Lus weitere Ziele sind ambitioniert: Mit der eigenen Produktlinie „Lus – BUNTER GENUSS“ möchte sie zukünftig das Geschmacks- und kulinarische Lebensgefühl weit über die Grenzen von Jordan's Untermühle hinaustragen. Quasi „Die Welt auf dem Teller“ für daheim!

A° 55278 Köngernheim
T° +49.(0)6737.7100-0

TÄGLICH GEÖFFNET

Küchen von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr
Sonn- und feiertags von 12:00 – 20:30 Uhr
Reservierung empfohlen